

Weekdays only
平日限定

Shiho-no-kirameki

至宝の煌き

5,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +3,500 / Beverage pairing options 4 glasses +3,500

ー4plateー

Straw-smoked yellowtail and root vegetables with wasabi and shiso sauce

ハマチ 根菜 山葵

Roasted Ise sea bream with lily bulb and butternut squash sauce

伊勢真鯛 バターナッツ ほうれん草

Roasted Aichi duck with scallion variations and Timur pepper jus

あいち鴨 葱

Shine Muscat grape with mascarpone cream and sencha ice cream

シャインマスカット マスカルポーネ 煎茶

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

All prices are subject to 10% service charge, including consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記料金は税込となります。別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。



Shunkei-no-bi

旬景の美

8,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +4,500 / Beverage pairing options 4 glasses +4,500

ー6plateー

Sesame-crusted choux filled with Anno sweet potato cream

安納芋 胡麻

Straw-smoked yellowtail and root vegetables with wasabi and shiso sauce

ハマチ 根菜 山葵

Carnaroli mushroom risotto with charcoal-roasted maitake

九頭竜舞茸 春菊

Roasted Ise sea bream with lily bulb and butternut squash sauce

伊勢真鯛 バターナッツ ほうれん草

Aichi beef with lotus root variations and Jus de boeuf

あいち牛 蓮根

Shine Muscat grape with mascarpone cream and sencha ice cream

シャインマスカット マスカルポーネ 煎茶

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

All prices are subject to 10% service charge, including consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記料金は税込となります。別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。

Reservation only
予約限定

Fudo-no-megumi

風土の恵み

13,000

料理にあわせたお飲物4種のペアリング +6,000 / Beverage pairing options 4 glasses +6,000

ー7plateー

Sesame-crusted choux filled with Anno sweet potato cream

安納芋 胡麻

Yukiebi shrimp and carrot tartlet

幸えび 人参

Straw-smoked yellowtail and root vegetables with wasabi and shiso sauce

ハマチ 根菜 山葵

Crispy phyllo-wrapped sweetfish with roe, burdock velouté and persimmon

子持ち鮎 牛蒡

Roasted Ise sea bream with lily bulb and butternut squash sauce

伊勢真鯛 バターナッツ ほうれん草

Aged Chita beef sirloin with with lotus root variations and Jus de boeuf

熟成知多牛サーロイン 蓮根

Shine Muscat grape with mascarpone cream and sencha ice cream

シャインマスカット マスカルポーネ 煎茶

Coffee or black tea and Mignardises

食後のお飲み物と小菓子

All prices are subject to 10% service charge, including consumption tax. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

上記料金は税込となります。別途 サービス料(10%)を加算させていただきます。

アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましてはご遠慮なくスタッフまでお申し付けください。